# Breslauer
# Kreis-Blatt.

Erster Jahrgang.

Sonnabend, No. 2. den 11. Januar 1834.

## Currende.

Die Ortsgerichte werden hiermit angewiesen, sofort ein Verzeichniß der in jeder Ortschaft befindlichen Handwerker nach beifolgendem Schema anzufertigen, und ohnfehlbar binnen 8 Tagen anhero einzusenden, hierbei aber mit der größten Gewissenhaftigkeit zu Werke zu gehen, indem jede vorkommende Unrichtigkeit streng gerügt werden wird.

Breslau, den 28. December 1833. Königl. Landräthl. Amt.

## Schema.

| No. | Der Handwerker Vor- und Zunamen. | Benennung des Gewerbes. | Jährl. Betrag d. Gewerbe-steuer. | Dieselben halten | | Zahl der | | | | Bemerkungen. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | fertige Waare. | Arbeiten auf Bestellung. | Gesellen. | Lehrlinge | andern Gehülfen. männlich. | andern Gehülfen. weiblich. | |
| | A. Steuerpflichtige. | | | | | | | | | Bei den Webern ist die Anzahl der Stühle anzugeben. |
| | B. Steuerfreie. | | | | | | | | | |

## Currende.

Die löblichen Kirchen- und Schulenvorstände werden hiermit aufgefordert, binnen 8 Tagen darüber ausführlichen Bericht anhero zu erstatten, was im Laufe des Jahres 1833 zur Verbesserung der Kirchen-, Pfarr- und Schulgebäude geschehen ist, welche Kosten hierzu verwandt, und von wem dieselben aufgebracht worden sind, so wie endlich, was zur Verbesserung der Dotation der Pfarrer und Schullehrer veranlaßt worden ist.

Von denjenigen Pfarrtheien und Schulen, wo keine dergl. Verbesserungen vorgekommen sind, wird binnen gleicher Frist eine Negativ-Anzeige erwartet, und werden die nicht eingehenden diesfälligen Berichte nach Verlauf von 8 Tagen durch expresse Bothen auf Kosten der Säumigen eingeholt werden. Breslau, den 2. Januar 1834. Königl. Landräthl. Amt.

## Currende.

Das unterzeichnete Amt hat auf Veranlassung der Königl. Regierung eine Instruktion über das Liquidationswesen der Communal-Behörden, die Vergütigung für verabreichte, nicht sofort bezahlte Quartier-Verpflegung an durchmarschirte einzelne, oder in kleinen Trupps ohne Offizier, als Kriegsreserve, Beurlauber und als unbrauchbar in ihre Heimath entlassene Militärs des Unteroffiziers und Gemeinen Grades betreffend, zur Förderung des Liquidations-Wesens bei der Königl. Intendantur und Bewirkung prompter Vergütigung, drucken lassen, und haben solche die Ortsgerichte des Kreises binnen 8 Tagen gegen Erlegung von 1 sgr. Druckkosten im Amte in Empfang zu nehmen, widrigenfalls solche ihnen auf ihre Kosten und unter Entnahme des 1 sgr. Druckkosten-Postvorschuß durch die Post zugeschickt werden wird.

Breslau, den 7. Jan. 1834. Königl. Landräthl. Amt.

## Rathgeber.

### 6. Mittel gegen das Einschlafen der Hände.

Empfindet man beim Einschlafen der Hände ein Prickeln, und Stechen in den Händen, so benetze man mit Speichel den Theil am Ende der Hand zwischen den Knöcheln rund um, und augenblicklich fühlt man Linderung und Entfernung des Schmerzes.

### 7. Jagdflinten zu entbleien und wieder scharf schießend zu machen.

Es ist nicht selten der Fall, daß Jagdflinten, welche früher sehr scharf geschossen, nach und nach darin so nachlassen, daß man endlich kaum einen Haasen damit tödten kann. Der Grund davon liegt entweder darin, daß sie inwendig im Laufe zu glatt und eben gearbeitet, oder durch häufiges Waschen und Reinigen mit scharfen Sachen so zu sagen blank geworden sind, daß also der Schuß, ohne Widerstand zu finden, zu leicht und flüchtig hinaus fährt, oder wenn es alte, lange gebrauchte und sonst gut in Acht genommene Gewehre sind, daß sie verbleiet sind, d. h. daß sie durch den vielen Gebrauch auf der inwendigen Seite eine feine Kruste von Blei bekommen haben, welche das Gewehr inwendig so glatt gemacht hat, daß der Schuß an den Wänden nicht den gehörigen Widerstand findet, und ohne genügende Stärke heraus fährt. Beiden Fehlern wird durch Essig-Dämpfe abgeholfen, welche das angesetzte Blei in Bleikalk (Bleiweiß) verwandeln, mithin das Gewehr entbleien, oder wenn es gar zu glatt war, wieder etwas rauh auf der inwendigen Seite machen. Am zweckmäßigsten und leichtesten verfährt man auf folgende Weise. Man nehme den Lauf aus dem Schafte, schraube die Schwanzschraube los, und hänge den Lauf an drei Bindfaden so auf, daß er völlig senkrecht hänge. Nun nehme man einen Trichter, umwickele dessen Spitze so dicht und dick mit Leinwand, daß man ihn in den hintern Theil des Gewehres, wo die Schwanzschraube heraus genommen worden ist, und nach unten hängt, so weit hinein stecken kann, daß die Schrauben-Gänge von der Leinwand völlig bedeckt sind. Jetzt setze man so dicht als möglich unter den Trichter einen mit sehr scharfen Weinessig zur Hälfte angefüllten Topf, welcher auf einem mit glühenden Kohlen versehenen Kohlenbecken steht. Sobald der Essig heiß wird, entwickeln sich höchst scharfe eingreifende Dämpfe,

welche durch den Trichter in den Flintenlauf ziehen, und so scharf einwirken, daß die Verbleiung sich auflöset, und der Lauf inwendig endlich ganz weiß wird. Der Lauf wird nun wieder rauher, und leistet dem Schuße gehörigen Widerstand, und die Flinte schießt wieder scharf.

Dieses Mittel ist dem des üblichen Anfrischens durch Büchsenmacher um deshalb vorzuziehen, weil durch Instrumente und Stahlplatten das Blei nicht ganz zu vertilgen ist, und dem Laufe nicht die nöthige Rauheit gegeben werden kann. — Das Durchziehen der Dämpfe kann 4 bis 6 Stunden dauern, wobei jedoch nicht nothwendig ist, daß der Essig immer koche, er muß jedoch so heiß sein, daß die den Lauf verlassenden Dämpfe noch immer lauwarm sind. Ist der Trichter gut eingesteckt, so leiden die Gänge der Schwanzschraube auf keine Weise, und paßt der Essigtopf gut unter den Trichter, so geht das Entbleien und Rauhen des Laufes schneller von statten. Da übrigens das Einathmen der dem Laufe entweichenden Dünste ungesund ist, so unternimmt man am zweckdienlichsten dieses Flintenreinigen unter einem gut ziehenden Schornstein, oder sonst an einem Orte, wo die Dämpfe aus dem Laufe bald ins Freie entweichen können.

### 8. Stärkendes Magenelixir.

Fenchel, Pfeffermünze, Anis und gröblich gestoßene Zimmtblüthe, von jedem ein halbes Loth, getrocknete unreife Pomeranze, Kalmus und zerquetschte Wachholderbeeren von jedem ein Loth, eine halbe in Stückchen zerbröckelte Muskatennuß, 24 Gewürznelken, und etwas Citronenschaale werden in eine zwei Quart haltende Flasche gethan, und darauf ein halbes Quart guter Kornbrandwein und ein viertel Quart guter Rum oder auch Arack gegossen, die Flasche mit Blase oder in deren Ermangelung auch mit Papier verbunden, und mit einer Stecknadel ein Paar Löcher darein gestochen. Dann setze man die Flasche 10 bis 12 Tage in die Sonne oder auf den warmen Ofen, und schüttele täglich die Flasche einmal um. Nach Verlauf gedachter Zeit lasse man die Flasche erkalten, und seihe das Klare in eine besondere Flasche ab, so erhält man zuvörderst das Magenelixir. Gießt man nun auf die in der Flasche noch zurück gebliebenen Spezies nochmals ein Quart guten Kornbrandwein, und läßt bei täglichen Umschütteln die Flasche wiederum 10 bis 12 Tage im Warmen stehen, so erhält man alsdann einen sehr guten Magenschnaps, der nach dem Erkalten klar von dem Bodensatz abgesichert werden muß.

### 9. Heringe auf eine beßere als die gewöhnliche und allgemein bekannte Weise zu mariniren.

Man nehme die schönsten milchenen Heringe, wäßere sie 24 Stunden in frischem Wasser, welches man während dieser Zeit 3 bis 4 Mal abgießt, und wiederum durch frisches ersetzt. Nach Verlauf dieser 24 Stunden nehme man sie aus dem Wasser, und ziehe ihnen die Haut ab, kerbe den Rücken ein wenig ein, schneide den Bauch etwas weg, nehme die Milch heraus, und lege sowohl diese Milch als auch die Heringe selbst, jedes in ein besonderes Gefäße, übergieße sie in beiden Gefäßen mit Milch, worin man Milch und Heringe 6 Stunden liegen lasse. Alsdann nehme man Beides heraus, und wasche alles im Wasser ab, thue dann zuvörderst die Milch in einen Topf, rühre sie zu einem Brei und quirle so viel guten aufgekochten und wieder kalt gewordenen Weinessig darunter, als man für nöthig erachtet, damit diese Sauce, nachdem solche noch durchgeschlagen worden, die Heringe vollständig bedecke, wenn solche über diese gegossen wird, welche Heringe mit Lorbeerblättern, Citronenscheiben, fein gehackten Scharlotten, gestoßenen Pfeffer, Nelken, englischen Gewürze und Capern (von jedem nach Belieben) Schichtenweise, am besten in große gläserne Krausen eingelegt worden. Die auf diese Weise einmarinirten Heringe sind nach 24 Stunden eßbar, und halten sich, wenn anders der Essig rein und gut gewesen, mindestens sechs Wochen.

### 10. Richtiger und wohlfeiler Witterungs-Anzeiger.

Man fülle eine hohe mit etwas langem Halse versehene Flasche, am besten von weißem Glase, bis ein Paar Zoll unter der Mündung, mit möglichst reinem klaren Flußwasser, welches dem Brunnenwasser vorzuziehen ist; setze dann in dieses Wasser einen Blutigel, verbinde die Flasche mit Papier, in welches man mit einer Stecknadel mehrere Löcher sticht, und stelle sie an einen Ort, wo die Sonne sie zu keiner Tageszeit bescheinen kann. Uebrigens gieße man im Sommer alle 8 Tage, und im Winter alle 14 Tage das alte Wasser ab, und reines frisches wiederum in die Flasche.

Der Blutigel liegt bei hartem Frost, schönem Wetter und Sonnenschein auf dem Boden der Flasche meistentheils ruhig und zusammen gerollt; dagegen kriecht er bei Schnee und Regen bis an die Mündung der Flasche, und will es windig werden, so fährt er mit großer Schnelligkeit im Glase auf und nieder, ohne selten eher aufzuhören, als bis der Wind sich bereits stark erhoben hat. Ist größrer Sturm und sind Gewitter zu erwarten, so wirft er sich oft herum, hat Zuckungen, und hält sich auch schon einige Tage zuvor außerhalb des Wassers auf.

### 11. Eine sehr bewährte Huffalbe.

Man nehme gelbes Wachs, weißes Pech oder Fichtenharz, Butter, von jedem 1 Pfund, Inselt oder Talg 1½ Pfund, guten venetianischen Terpentin und Baumöl, von jedem ein halbes Pfund, frische Zwiebeln 1 Pfund, Grünspan, welcher grob gepulvert wird, 1½ Loth. Alles wird zusammen so lange gekocht, bis die Zwiebeln weich sind, und sodann durch Werg gegossen. Man sei beim Kochen vorsichtig, und bediene sich, weil die Masse sich leicht entzündet, und beim Kochen schäumend steigt, eines hinreichend großen reinen Topfes.

### 12. Mittel gegen Zahnschmerz von hohlen Zähnen, wenn der Schmerz nicht in Reumatismus seinen Grund hat.

Man mische 2 Drachmen fein gepulverten Alaun mit 4 Drachmen Spiritus Nitri aether: wohl zusammen, und bringe von dieser Mischung mittelst eines Pinsels oder gezupfter Leinwand einige Tropfen an den hohlen Zahn, worauf, wenn das Zahnweh nur vom Hohlwerden des Zahnes herrührt, der Schmerz sofort nachlassen wird.

### 13. Ein bewährtes Mittel den Frost aus den Gliedern zu bringen:

ist eine Salbe von Leinöl und Kreide, welche man auf Leinwand streicht, und auf den leidenden Theil auflegt.

---

## Anzeigen.

Das Wasser in der Oder war bis zu einer Höhe von 22 Fuß herangewachsen, ist aber schon bedeutend wiederum gefallen.

Breslau, den 7. Januar 1834.

---

Vier Bienenstöcke sind zu verkaufen, und das Nähere zu erfragen bei dem Erb- und Gerichts-Scholzen Springer in Tschechnitz.

---

Bei dem Freigute Nr. 2 zu Stabelwitz im Breslauer Kreise sind die Kühe sofort zu verpachten.

---

## Breslauer Marktpreis am 4. Januar.

Preuß. Maaß.

| | Höchster | | | Mittler | | | Niedrigst. | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | rtl. | sg | pf | rtl. | sg. | pf. | rtl | sg | pf. |
| Weitzen der Scheffel | 1 | 8 | — | 1 | 3 | — | — | 29 | — |
| Roggen " " | — | 27 | — | — | 25 | — | — | 21 | — |
| Gerste " " | — | 19 | 6 | — | 17 | 9 | — | 16 | — |
| Hafer " " | — | 15 | — | — | 14 | 6 | — | 14 | — |

Breslau, gedruckt bei Gustav Kupfer, Schubrücke №. 32.